



치즈감자구이

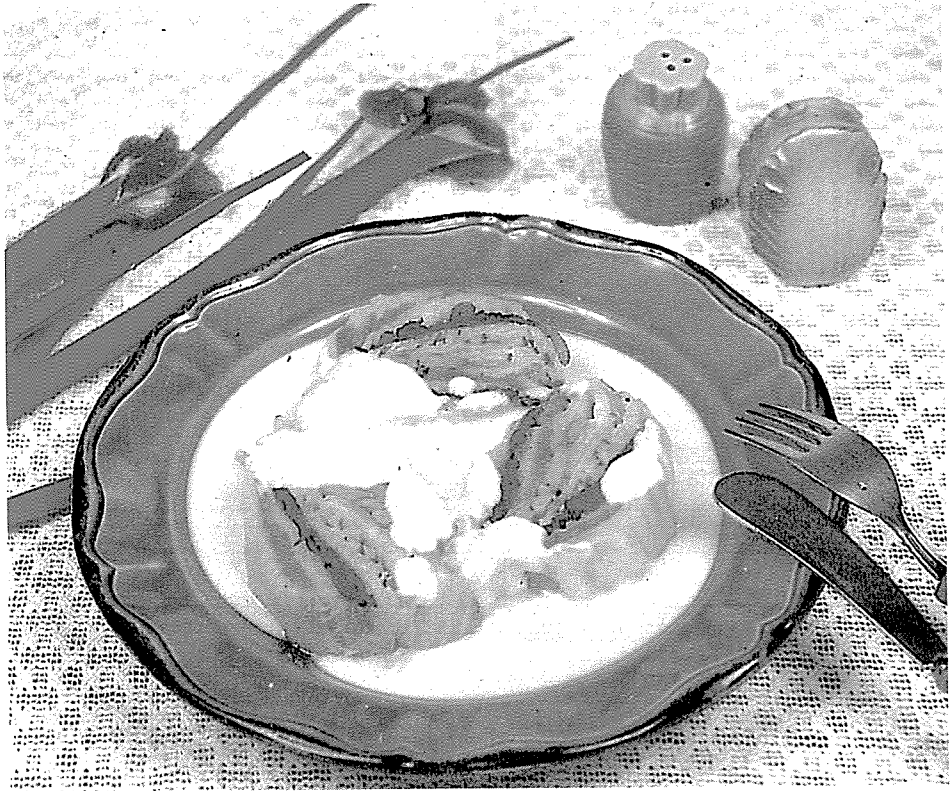
<재 료>

감자..... 7개
자연치즈..... 100g
소금
알미늄호일

<만드는 법>

- ① 감자는 껍질채 깨끗이 씻어 찜통에 넣어 통째로 찜다.
- ② 찜 감자는 뜨거운 때에 알미늄호일로 찜다 음 열십자로 칼집을 넣은 후 밑부분을 눌러 윗부분이 벌어지도록 한다.
- ③ 감자에 소금을 뿌리고 자연치즈를 열십자로 얹어 오븐이나 생선 굽는 그릴에 넣어 치즈가 녹을 정도로 구워낸다.

우유를 이용한 요리



우유배추찜

<재 료>

배추	10잎
당근	5cm 길이
햄	100g
양송이	100g
숙갓	100g
육수, 소금, 청주	

* 우유크림	밀가루	5큰술
	버터	3큰술
	육수	1/2컵
	우유	1 1/2컵

* 우유크림만드는법: 후라이팬에 버터를 넣고, 녹은후에 밀가루를 넣고 투명색이 나도록 볶아주다가 육수·우유를 넣고 덩어리가 지지 않도록 풀어 끓이면서 소금으로 간을 맞추면 된다.

<만드는 법>

- ① 배추는 준비하여 씻은후에 끓는물에 약간의 소금을 넣고 삶아 냉수에 헹궈 건져 물기를 빼고 당근은 채를 썰어 놓는다.
- ② 햄이나 고기는 굵게 가늘게 채를 썰어 놓고 양송이는 얇은 소금물에 씻어 껍질을 벗기고 썰어 놓으며 숙갓은 씻어 끓는 물에 약간의 소금을 넣고 데쳐 냉수에 헹궈 물기를 꼭 짜서 썰어 놓는다.
- ③ 쟁반에 배추 한잎을 펴고 당근채를 골고루 펴고 배추잎, 숙갓, 배추, 햄, 배추잎, 양송이, 배추 순으로 커로 하여 냄비에 담고 육수에 간을 하고 청주를 넣어 끓인다.
- ④ ③이 어느정도 익은후에 우유크림을 넣고 다시 끓여 썰어서 그릇에 담근다.